

262



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



**CONTRATO DE ELABORACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS SÓLIDAS (PAN Y GALLETAS) Y SU DISTRIBUCIÓN A LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2017-2018, LLEVADA A CABO POR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, MODALIDAD URBANO MARGINAL, DEL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN; PARA MICROS, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES), DE PRODUCCIÓN NACIONAL (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03)**

**CONTRATO MODALIDAD MIPYME  
PERSONA JURIDICA**

De una parte, el **INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**, RNC No.401-50561-4 entidad gubernamental, organizada de conformidad a la Ley General de Educación No.66-97 de fecha 9 de abril del 1997, con su sede y oficinas principales en la Av. Max Henríquez Ureña, No. 35, casi esquina Lope de Vega, Ensanche Piantini, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana, legalmente representado por su titular, **RENE ARTURO JAQUEZ GIL**, dominicano, mayor de edad, Licenciado en sociología, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No.001-0871493-2, domiciliado y residente en esta ciudad, quien actúa en virtud de las facultades que le otorga la Ley No.66-97 y del Decreto No.468-12 del 17 de Agosto del año dos mil doce (2012), entidad que en lo adelante para los fines de este contrato se denominará **EL INSTITUTO** o **PRIMERA PARTE** o por su propia denominación social.

De la otra parte, la razón social **PANADERIA & REPOSTERIA BINGO, S.R.L.**, RNC No. 130857261, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con su domicilio social y asiento principal en la Avenida Emilio PRUD HOMME, No.10, Bella Vista, Provincia de Santiago de los Caballeros, República Dominicana, debidamente representada para los fines del presente Contrato por su Gerente el señor **DOMINGO ALBERTO RODRIGUEZ GENAO**, dominicano, mayor de edad, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No 031-0473214-8, domiciliado y residente en la C/ D,# 03, URB, CASILDA, Proyecto Provincia de Santiago de los Caballeros, y **ACCIDENTALMENTE EN LA CIUDAD DE SANTO DOMINGO D.N**, República Dominicana, quien para los fines del presente Contrato, se denominará **"EL SUPLIDOR"** o **"SEGUNDA PARTE**

**PREAMBULO:**

**POR CUANTO:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil fue creado como un organismo descentralizado por la Ley de Educación 66-97, adscrito al Ministerio de Educación con el fin de promover la participación de los estudiantes en las diversas actividades curriculares, co-curriculares y extracurriculares y promover la organización de servicios, tales como: transporte, nutrición escolar y servicios de salud, apoyo estudiantil en materiales y útiles escolares, clubes científicos, tecnológicos y de artes, becas e intercambios de trabajo social, de turismo estudiantil, trabajo remunerado en vacaciones y de gobierno estudiantil.

**POR CUANTO:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil instancia responsable de la Implementación, Supervisión y Control del Programa de Alimentación Escolar (**PAE**), y trabaja en el diseño, fortalecimiento de las normas, procesos administrativos financieros, sistemas de control y aseguramiento de la calidad, así como, de todo el proceso legal que implica la selección de los proveedores de alimentos líquidos y sólidos que ofrecen sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar.

**POR CUANTO:** La Ley No. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), establece entre los Procedimientos de Selección a los que se sujetaran las contrataciones.

**POR CUANTO:** A que la referida Ley, en su Artículo 16, numeral 1, establece además que: "Licitación Pública: Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los pliegos de condiciones correspondientes."

**POR CUANTO:** El presente proceso de Licitación Pública Nacional de que se trata tiene el objetivo de adjudicar a empresas la **Elaboración De Raciones Alimenticias Sólidas (Pan Y Galletas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos Durante**

el año Escolar 2017-2018; Llevada a Cabo por el Programa De Alimentación Escolar, Modalidad Urbano Marginal, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; Para Empresas Generales de Producción Nacional (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03).-

POR CUANTO: Que el artículo 28 La ley 340-06, establece: "El contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de adjudicación y la constitución de la garantía sean cumplidos. Se perfeccionara por la notificación de la recepción de la orden de compra por parte del proveedor o por la firma de las partes del Contrato a intervenir".



POR CUANTO: La selección y contratación de los Suplidores para la **Elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos** se realizó en base a la Licitación Pública Nacional de Etapas Múltiples (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03), llevada a cabo en el periodo escolar 2017-2018 equivalente a ciento noventa y nueve (199) días de docencia, con lo cual se garantiza el abastecimiento de los alimentos servidos en todas las escuelas públicas de todo el país, evitando así situaciones de deserción escolar por falta de una alimentación diaria que desincentivaría a los niños y niñas a asistir a los centros educativos.

POR CUANTO: En fechas Martes, 4 y miércoles, 5 de Abril 2017, EL INSTITUTO llamo a participar en la Licitación Pública Nacional para la **Elaboración De Raciones Alimenticias Sólidas (Pan Y Galletas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos Durante el año Escolar 2017-2018; Llevada a Cabo por el Programa De Alimentación Escolar, Modalidad Urbano Marginal, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; Para Empresas Generales de Producción Nacional (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03)**

POR CUANTO: Los oferentes sometieron sus propuestas para los productos de manera conjunta de acuerdo al acápite 2.8 del Pliego de Condiciones Especifica sobre la descripción de los bienes.

POR CUANTO: Que el día Jueves, 22 de mayo del 2017, se procedió a la recepción de los Sobres "A" contentivos de las Propuestas Técnicas y de los Sobres "B" contentivos de las Propuestas económicas y a la apertura y lectura de los Sobres "A", en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

POR CUANTO: Que desde el Lunes, 24 al 25 de Julio 2017, se procedió a notificar a los Oferentes que habían quedado habilitados para la apertura y lectura de las Propuestas Económicas "Sobre B".

POR CUANTO: Que el día Miércoles, 26 de Julio 2017, se procedió a la apertura y lectura de los Sobres "B", contentivos de las Propuestas Económicas, conteniendo La Declaración Jurada ante Notario de Aceptación de Precio Único dado por el INABIE y la Póliza de Seguro o Garantía de Seriedad de la oferta, de los Oferentes que habían superado la primera etapa de la Licitación, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

POR CUANTO: Que después de un minucioso estudio de todas las Propuestas presentadas, el Comité de Compras y Contrataciones de Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, mediante Acta Num.LPN-2017-MIPYMES-03, de fecha DIECISIETE (17) del mes de Agosto del año DOS MIL DIECISIETE (2017), le adjudicó a EL SUPLIDOR el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes ya descritos y que se detallan más adelante.

POR CUANTO: A que desde el día DIECHIOCHO (18) de Agosto del año DOS MIL DIECISIETE (2017), Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil procedió a la notificación del resultado de la Licitación conforme al Cronograma establecido.

POR CUANTO: En fecha VEINTIÚNO (21) de AGOSTO del año DOS MIL DIECISIETE (2017), EL SUPLIDOR constituyó la Garantía o póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al Uno (1%) del monto total adjudicado, en cumplimiento a la disposición del Artículo 112 del Reglamento de Aplicación de la Ley, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de Septiembre del dos mil doce (2012).

VISTA: La Constitución de la República Dominicana

VISTO: El artículo No.177 de la Ley de Educación 66-97 que crea al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

VISTA: La Ley No.340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas con modificaciones de la Ley No.449-06 que establece en su artículo 16 el procedimiento de Licitación Pública Nacional.

VISTA: Las solicitudes de Compras y Contrataciones contentiva de los bienes a adquirirse y de los servicios a suministrarse, firmada por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones conforme al plan anual de Compras y Contrataciones.

VISTO: El Certificado de Existencia de Fondos aprobados por el DAF o su equivalente, donde verifica, reserva y hace constar que la Entidad Contratante cuenta con la apropiación de fondos suficientes para llevar a cabo dicha licitación.

VISTO: El Calendario Escolar Aprobado para el periodo (2017-2018)

VISTO: El Proyecto de pliego de condiciones específicas y sus anexos para bienes y servicios.

VISTO: El Dictamen Jurídico sobre la legalidad del Pliego de Condiciones Especifica, firmado.

VISTA: La Difusión y Publicación de la convocatoria en los periódicos y el portal del MINERD.

VISTA: El Acta de adjudicación de referencia INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03 de fecha DIECISIETE (17) del mes de AGOSTO del año DOS MIL DIECISIETE (2017); emitida por el comité de compras y contrataciones del INABIE.

#### DEFINICIONES E INTERPRETACIONES:

Siempre que en el presente Contrato se empleen los siguientes términos, se entenderá que significan lo que se expresa a continuación:

**Almacén:** Construcción con paredes y techos compuestos por materiales adecuados para cubrir y conservar en buen estado materias primas, bienes o artículos; con espacio dedicado exclusivamente para estos fines y con una ubicación determinada.

**Bienes:** Productos elaborados a partir de materias primas, consumibles para el funcionamiento de los Entes Estatales.

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS/Código CAC-RCP1-1969-Rev. 2003) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.

**Contrato:** Documento suscrito entre la institución y el Adjudicatario elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Especificas y en la Ley.

**Departamento SAC-PAE:** Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable del Sistema de Aseguramiento de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar.

**El Proveedor, La Empresa, El Contratista o El Suplidor:** Nombre de la persona natural o jurídica, consorcio, que ejecutará el objeto del Contrato.



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*

**El Gobierno:** El Gobierno de la República Dominicana.

**Entidad Contratante:** Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Entidad que realiza la contratación.

**Inocuidad:** Es la garantía de que un alimento no causará daños al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Un producto es inocuo, cuando no está contaminado con agentes físicos, químicos o biológicos que afectan la salud del consumidor. La inocuidad se determina por medio de evaluaciones físico-químicas y microbiológicas.

**Monto del Contrato:** El importe señalado en el Contrato en Pesos Dominicanos.

**OMS:** Organización Mundial de la Salud

**OPS:** Organización Panamericana de la Salud.

**Pliego de Condiciones:** Documento que contienen las bases de un proceso de selección y contratación, en las cuales se indican los antecedentes, objetivos, alcances, requerimientos, planos para el caso de obras, especificaciones técnicas o términos de referencias, y más condiciones que guían o limitan a los interesados en presentar ofertas.

**Programa de Alimentación Escolar (PAE):** Programa social responsable de entregar alimentos a los estudiantes de los centros educativos públicos, cumpliendo con un porcentaje estandarizado de los requerimientos nutricionales diarios del estudiante.

**SAC-PAE:** Sistema de Aseguramiento de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar

**LAS PARTES HAN CONVENIDO LO SIGUIENTE:**

**ARTÍCULO 1: OBJETO DEL CONTRATO:** La **SEGUNDA PARTE** por medio del presente contrato se compromete a la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y/o Galleta Salada y Galleta Dulce) y su distribución a los centros educativos públicos durante año escolar 2017-2018; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar Urbano, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. De acuerdo con las condiciones fijadas en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de **REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03**

**ARTÍCULO 2: VALIDEZ DEL CONTRATO:** El contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, el acto definitivo de Adjudicación y la constitución de las Pólizas de Fiel Cumplimiento de Contrato y la de Buen Uso del Anticipo sean cumplidas.


**ARTÍCULO 3: ALCANCE DEL SERVICIO:** El **SUPLIDOR** deberá entregar, según el Menú establecido por el **INABIE** la cantidad de **UN MILLON CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIENTO CUARENTA Y OCHO (1,443,148)** raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas Dulce) y realizar su distribución a los centros educativos públicos durante año escolar 2017-2018, equivalente a ciento noventa y nueve (199) días, iniciando desde el **LUNES, 21 de AGOSTO** del año **2017**, hasta el **VIERNES, 22 de JUNIO** del año **2018**, cumpliendo con todo lo especificado en este presente contrato y lo dispuesto en el pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de **REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-MIPYMES-03**. A razón de 120 días de Pan o Galleta salada a RD\$4.25, y 79 días de Galleta dulce a RD\$6.70.



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*

**ARTÍCULO 4: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS:**

|  |                      |              |                  |
|--|----------------------|--------------|------------------|
| <br><b>Ministerio de Educación</b><br>Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil | <b>FICHA TECNICA</b> | FECHA: 13/17 |                  |
|  |                      |              | CODIGO: FT-P-001 |
|  | <b>PRODUCTO: PAN</b> |              | REVISION: 07     |
|  |                      |              | PAGINA: 12       |



**1. DATOS DEL PRODUCTO**

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Nombre</b>         | <b>PAN</b>  |
| <b>Definiciones</b>   | Es el producto elaborado a base de harina de trigo , maiz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal o margarina, huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases edecudados para su conservación. |
| <b>Duración</b>       | Cuatro (4) días, en envase cerrado y bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.  |
| <b>Almacenamiento</b> | En almacen limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes.<br>Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.  |

**2. REQUISITOS GENERALES**  
 El pan deberá estar fresco, suave al tacto, con humedad apropiada ( no seco). Su estructura fisica será íntegra de acuerdo a la forma del pan. No deberá presentar presencia de mohos ni particulas extrañas. No deberá estar sobrecocido ni crudo. el pan debe empacarse en envases de material transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.

**3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS**

| PARAMETROS    | VALORES *             |
|---------------|-----------------------|
| GRASAS        | 6.0%                  |
| PROTEINAS     | 10.0%                 |
| CARBOHIDRATOS | 60.0%                 |
| ENERGIA       | 332 Kcal / 100 gramos |

**Tolerancia : ± 10.0 %**

**Composición nutricional para los valores \*:** Grasas : 3.4 g / Proteinas 5.7 g : / Carbohidratos : 34.0 g

Nota: La tolerancia de los valores está relacionada con la variación de humedad del producto final.

**4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES**  
 La harina de trigo y la harina de maiz utilizadas para la elaboracion del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :  
 - NORDOM 334 Harina de Maiz sin Germen. Especificaciones (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Acido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)  
 - NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)  
 Las empresas suplidoras de pan deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

**5. PESO DEL PAN**  
 El peso establecido para la unidad de pan es 57 gramos ( 2.0 onzas).

**6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

| CARACTERISTICA | DESCRIPCION  |
|----------------|--|
| Aspecto        | De forma íntegra, masa suave, exento de mohos y materias extrañas. |
| Color          | Propio del producto bien cocido.                                   |
| Sabor          | Agradable, propio del propio fresco                                |
| Olor           | Agradable, propio del producto fresco.                             |



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

### FICHA TECNICA

FECHA: 13/17

CODIGO: FT-P-001

### PRODUCTO: PAN

REVISION: 07

PAGINA: 12



#### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| PARAMETROS                      | VALORES                       |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Recuento total de bacterias     | < 5,000 UFC/g                 |
| Coliformes                      | Menor de 10 UFC/g             |
| E. Coli                         | AUSENTE                       |
| Estafilococos Aureus            | AUSENTE                       |
| Hongos                          | < 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g |
| Levaduras                       | < 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g |
| Otros microorganismos patógenos | AUSENTE                       |

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

#### 8. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO \*

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

6.1 Nombre del alimento : PAN

6.2 Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

6.3 Contenido neto del envase en peso.

6.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

6.5 Número del Registro Industrial de la empresa

6.6 Identificación del lote.

6.7 Fecha de vencimiento.

6.8 Instrucciones para la conservación.

6.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

6.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

6.11 La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

**\* NOTA: PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE ENVASE Y ETIQUETADO QUE INCLUYEN EL REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO Y EL REGISTRO INDUSTRIAL( AL DIA), DISEÑO Y FABRICACION DE ENVASES CON LOS DATOS REQUERIDOS POR LA NORMA DE ETIQUETADO, LOS OFERENTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS EN LA LICITACION CORRESPONDIENTE AL AÑO ESCOLAR 2017-2018 TENDRAN UN PLAZO DE 4 MESES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO DEL AÑO ESCOLAR (PERIODO AGOSTO-DICIEMBRE DEL 2017). EL INABIE DARÁ SEGUIMIENTO A LA EJECUCION DE LO ANTES DESCRITO EN CADA EMPRESA.**



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

FECHA: 13/17

CODIGO: FT-P-001

## PRODUCTO: GALLETA DULCE

REVISION: 08

PAGINA: 12

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Nombre</b>         | <b>GALLETA DULCE</b>  |
| <b>Definiciones</b>   | <p><b>Galleta Dulce:</b> Es el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, margarina, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas y/o frutas de producción nacional confitadas, sal, canela en polvo, huevos, vainilla, polvo de hornear, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.</p> <p><b>Frutas de producción nacional confitadas:</b> Son frutas producidas en la República Dominicana (piña, lechosa, mango, melon, uvas, otras) cortadas en cubitos, que han sido sometidas al proceso de confitado para su conservación.</p> |
| <b>Duración</b>       | Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.  |
| <b>Almacenamiento</b> | En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.  |

### 2. REQUISITOS GENERALES

La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura/ consistencia suave, no dura ni tostada. La estructura física debe ser uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción.

La galleta debe empacarse en un envase transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

| PARAMETROS                   | VALORES *               |
|------------------------------|-------------------------|
| Grasas                       | 18.0%                   |
| Proteínas                    | 9.0%                    |
| Carbohidratos                | 56.0%                   |
| Energía                      | 423.0 Kcal / 100 gramos |
| <b>Tolerancia : ± 10.0 %</b> |                         |

**Composición nutricional para los valores \*:** Grasas : 10.3 g / Proteínas 5.1.0 g / Carbohidratos : 32.0 g

Nota: La tolerancia de los valores está relacionada con la variación de humedad del producto final.

### 4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

La harina de trigo utilizada para la elaboración de las galletas deberá ser fortificada con los micronutrientes que establece la Norma Dominicana:

- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas proveedoras de galletas deberán verificar que la harina contiene los micronutrientes y en la proporción que establece la norma, requiriendo a sus proveedores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones de esta materia prima.

### 5. PESO DE LA GALLETA

El peso establecido para la unidad de galleta es de 57 gramos (2.0 onzas).

### 6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

| CARACTERISTICA | DESCRIPCION  |
|----------------|--|
| Aspecto        | De forma íntegra, consistencia compacta, suave (no dura) |
| Color          | Propio del producto bien cocido.                         |
| Sabor          | Agradable, propio del producto fresco                    |
| Olor           | agradable, propio del producto fresco.                   |



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

FECHA: 13/17

CODIGO: FT-P-001

REVISION: 08

PAGINA: 2/2

## PRODUCTO: GALLETA DULCE



### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| PARAMETROS   | VALORES           |
|--|-------------------|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 5,000 UFC/g     |
| Coliformes totales                                   | Menor de 10 UFC/g |
| E. Coli  | AUSENTE           |
| Estafilococos Aureus                                 | AUSENTE           |
| Hongos   | < 1.0 x 10 UFC/g  |
| Levaduras  | < 1.0 x 10 UFC/g  |
| Otros microorganismos patógenos                      | AUSENTES          |

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

### 8. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO \*

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- 6.1 Nombre del alimento : GALLETADULCE
- 6.2 Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- 6.3 Contenido neto del envase en peso.
- 6.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- 6.5 Número del Registro Industrial de la empresa .
- 6.6 Identificación del lote.
- 6.7 Fecha de vencimiento.
- 6.8 Instrucciones para la conservación.
- 6.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.
- 6.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR  
La leyenda "PROHIBIDO SU VENTA"

**\* NOTA: PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE ENVASE Y ETIQUETADO QUE INCLUYEN REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO Y REGISTRO INDUSTRIAL( AL DIA), DISEÑO Y FABRICACION DE ENVASES CON LOS DATOS REQUERIDOS POR LA NORMA DE ETIQUETADO, LOS OFERENTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS EN LA LICITACION CORRESPONDIENTE AL AÑO ESCOLAR 2017-2018 TENDRAN UN PLAZO DE 4 MESES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO DEL AÑO ESCOLAR (PERIODO AGOSTO-DICEMBRE DEL 2017). EL INABIE DARA SEGUIMIENTO A LA EJECUCION DE LO ANTES DESCRITO EN CADA EMPRESA.**





Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

FECHA: 13/17

CODIGO: FT-GS-001

## PRODUCTO: GALLETA SALADA

REVISION: 02

PAGINA: 1/2



### 1. DATOS DEL PRODUCTO

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Nombre</b>         | <b>GALLETA SALADA</b>  |
| <b>Definiciones</b>   | Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maizu otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal o margarina, huevos, azucar, levadura agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases edecuada para su conservación. |
| <b>Duración</b>       | Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.   |
| <b>Almacenamiento</b> | En almacen limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.   |

### 2. REQUISITOS GENERALES

La galleta deberá estar íntegra y fresca . Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación.No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción.La galleta debe empacarse en un envase transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

| PARAMETROS                   | VALORES *               |
|------------------------------|-------------------------|
| Grasas                       | 8.0%                    |
| Proteinas                    | 11.0%                   |
| Carbohidratos                | 66.0%                   |
| Energia                      | 423.0 Kcal / 100 gramos |
| <b>Tolerancia : ± 10.0 %</b> |                         |

**Composición nutricional para los valores \*:** Grasas : 4.56 g / Proteinas 6.3 g : / Carbohidratos / 37.0 g

Nota: La tolerancia de los valores está relacionada con la variación de humedad del producto final.

### 4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

La harina de trigo y la harina de maiz utilizadas para la elaboración de la galleta deberán ser fortificadas con los micronutrientes en la proporción que establecen las Normas Dominicanas :

- NORDOM 334 Harina de Maiz sin Germen. Especificaciones (Tiamina, Riboflavina, Niacina, Acido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)
- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de galletas deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

### 5. PESO DE LA GALLETA

El peso establecido para la unidad de galleta es de 57 gramos (2.0 onzas).

### 6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

| CARACTERISTICA | DESCRIPCION                                 |
|----------------|---|
| Aspecto        | Uniforme, consistencia propia del producto. |
| Color          | Propio del producto bien cocido.            |
| Sabor          | Agradable, propio del propio fresco         |
| Olor           | agradable, propio del producto fresco.      |



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

## PRODUCTO: GALLETA SALADA

FECHA: 13/17

CODIGO: FT-GS - 001

REVISION: 02

PAGINA: 1/2

### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| PARAMETROS   | VALORES           |
|--|-------------------|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 5,000 UFC/g     |
| Coliformes totales                                   | Menor de 10 UFC/g |
| E. Coli  | AUSENTE           |
| Estafilococos Aureus                                 | AUSENTE           |
| Hongos   | < 1.0 x 10 UFC/g  |
| Levaduras  | < 1.0 x 10 UFC/g  |
| Otros microorganismos patógenos                      | AUSENTES          |



UFC= Unidades Formadoras de Colonias

### 8. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO \*

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

6.1 Nombre del alimento : GALLETA SALADA

6.2 Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

6.3 Contenido neto del envase en peso.

6.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

6.5 Número del Registro Industrial de la empresa.

6.6 Identificación del lote.

6.7 Fecha de vencimiento.

6.8 Instrucciones para la conservación.

6.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

6.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

6.11 La leyenda "PROHIBIDO SU VENTA".

**\* NOTA: PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE ENVASE Y ETIQUETADO QUE INCLUYEN EL REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO Y EL REGISTRO INDUSTRIAL( AL DIA), DISEÑO Y FABRICACION DE ENVASES CON LOS DATOS REQUERIDOS POR LA NORMA DE ETIQUETADO, LOS OFERENTES QUE RESULTEN ADJUDICADOS EN LA LICITACION CORRESPONDIENTE AL AÑO ESCOLAR 2017-2018 TENDRAN UN PLAZO DE 4 MESES, CONTANDO A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO DEL AÑO ESCOLAR (PERIODO AGOSTO-DICEMBRE DEL 2017). EL INABIE DARA SEGUIMIENTO A LA EJECUCION DE LO ANTES DESCRITO EN CADA EMPRESA.**

En caso de que pudieran requerirse otras especificaciones no contempladas en el referido cuadro, el **INABIE** podrá utilizar las establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) u otra organización reconocida internacionalmente. **EL INSTITUTO** podrá realizar el control de los análisis antes enunciados cuando estime necesario y cuyo costo será imputado al **PROVEEDOR** y deducido de los pagos a recibir por el servicio prestado.

**ARTÍCULO 5: CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** Es responsabilidad de la **SEGUNDA PARTE** la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá elaborar los productos dentro de un ambiente de **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** y aseguramiento de la calidad en el siguiente cuadro de requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y aseguramiento de la Calidad en las Empresas que elaboran raciones solididad del **PAE**, Modalidad Urbano Marginal y verificar el cumplimiento de las características microbiológicas y fisico-químicas de los mismos, mediante la realización de análisis en los laboratorios que determine el Instituto.

Es responsabilidad de la **SEGUNDA PARTE** la garantía de la inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá verificar el cumplimiento de las características microbiológicas y fisico-químicas de los alimentos ofrecidos mediante la realización de análisis en laboratorios reconocidos, como mínimo dos (2) veces durante la ejecución del contrato, los resultado de los exámenes que permitan evidenciar las condiciones microbiológicas y fisico-químicas adecuadas de los alimentos ofrecidos deberán reportarse al Instituto.

De igual forma, durante la prestación del servicio, deberá cumplir con los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura, según lo establecido en su declaración jurada sobre este tema, presentada por la **SEGUNDA PARTE** en el proceso de licitación (documentación técnica del sobre A) que contiene los siguientes aspectos:

- a) Condiciones de la planta física
- b) Abastecimiento de agua.
- c) Servicios de higiene del personal
- d) Higiene del personal
- e) Eliminación de desechos líquidos y solidos
- f) Control de plagas
- g) Almacén de materias primas
- h) Equipos y utensilios
- i) Envasado y empaque
- j) Almacenamiento
- k) Distribución

De igual forma, durante la prestación del servicio, se debe presentar a la **PRIMERA PARTE** el plan de saneamiento básico y de capacitación de personal, especificando los siguientes componentes:

**Programa de limpieza y desinfección:** El plan debe contener: objetivo, actividad a realizar, frecuencia del procedimiento o cronograma de limpieza y desinfección antes, durante y después de los procesos de preparación de los alimentos, personas responsables, elementos o productos a utilizar, concentraciones, diluciones con medidas y registros para el control y seguimiento al plan de limpieza y desinfección.

**Plan de capacitación continuada al personal:** contempla actividades de capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manufactura de los alimentos, prácticas higiénicas, y medidas de protección, temas específicos, responsable de la capacitación, cronograma y formato de control y seguimiento a la capacitación

## REQUISITOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTIÓN DE CALIDAD EN PLANTAS PROCESADORAS DE RACIONES SOLIDAS (PAN Y GALLETAS) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

### 1) Planta Física.

- 1.1) El área externa está en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.
- 1.2 En el área interna la panadería está construida de manera tal que:
  - 1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado.
  - 1.2.2 Los techos están bien conservados, sin filtraciones ni goteras
  - 1.2.3 Las paredes son de material fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.
  - 1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.
  - 1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.
  - 1.2.6 La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

### 2) Abastecimiento de agua.

- 2.1 La panadería cuenta con suministro de agua potable con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.
- 2.2 Los medios de almacenamiento de agua (tinacos, cisternas, tanques) se encuentran limpios y en buen estado.

### 3) Servicios de higiene del personal

- 3.1 La panadería cuenta con baño (s) que tienen inodoro y lavamanos, ubicado (s) fuera del área de proceso con materiales para la higienización del personal (papel y jabón).
- 3.2 La panadería cuenta con un lavamanos ubicado en el área de proceso con materiales para la higienización del personal (jabón y papel toalla).

### 4) Higiene del Personal.

- 4.1 El personal que elabora los productos viste uniformes o ropa de color claro y limpio, usa mandil, cubre pelo y calzado cerrado.
- 5.2 Mantiene una buena higiene personal (bien aseado, uñas limpias, pelo corto, sin barbas), no usa prendas.

### 5) Eliminación de desechos líquidos y sólidos.

- 5.1 El piso de la panadería tiene las condiciones necesarias para evitar acumulación de agua luego de la limpieza y en el cuarto de fermentación.
- 5.2 La panadería tiene zafacones con tapa para la colocar los desechos sólidos y un depósito en el área externa. La basura es retirada periódicamente para evitar su acumulación.

### 6) Control de plagas.

La panadería tiene un plan para controlar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros). Utiliza productos químicos aprobados para la industria de alimentos.

### 7) Almacén de materias primas.

La panadería tiene un área para colocar las materias primas sobre tarimas y anaqueles, con buena ventilación y protegida de plagas.

### 8) Equipos y utensilios

- 8.1 La panadería cuenta con los equipos necesarios para la elaboración de los productos, en buen estado y con buen funcionamiento.
- 8.2 Dispone de utensilios (bandejas, moldes) en buen estado, de material apropiado. Las mesas de trabajo están recubiertas con material inoxidable.

### 9) Envasado y Empaque.

- 9.1 La panadería cuenta con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación.
- 9.2 Cuenta con anaqueles para colocar el producto final.
- 9.3 El personal que labora en el envasado de los productos realiza su trabajo en condiciones para evitar la contaminación del producto (vestimenta, cubre pelo, uso de guantes o medios desinfectantes).

### 10. Almacenamiento

La panadería cuenta con un área para almacenar los productos empacados, con la debida protección, buenas condiciones de limpieza y ventilación.

### 11. Distribución

- 11.1 Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en buen estado y con buen funcionamiento.
- 11.2 La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.
- 11.3 Los productos están protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución.



**PÁRRAFO I:** El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas de higiene, organización y protección del producto.

**PARRAFO II:** El Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, será la Unidad Técnica de la **PRIMERA PARTE**, responsable de realizar los análisis de laboratorios pertinentes, inspecciones a las instalaciones, productos, procesos de fabricación, distribución, y aseguramiento de la calidad de la **SEGUNDA PARTE**, cuando lo considere pertinente, con o sin previo aviso.

**PARRAFO III:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá realizar el control de los análisis antes enunciados cuando estime necesario y en los laboratorios autorizados por ésta. El número mínimo de muestreos y/o análisis en las instalaciones será de dos (2), durante el período de vigencia de este contrato. El costo de los muestreos y/o análisis será imputado a la **SEGUNDA PARTE** y deducido de los pagos a recibir por el servicio prestado.

**PARRAFO IV:** Los análisis de laboratorio serán realizados para garantizar que los parámetros de los valores nutricionales parámetros físico-químicos y microbiológicos establecidos en las fichas técnicas de los productos se cumplieron fielmente, por lo tanto, cuando los resultados de los análisis de una muestra determinada, de las raciones de los productos analizada por dos o más laboratorios, evidencien diferencias entre uno y otro laboratorio, solamente se permitirá entre estos una diferencia de hasta un 5% máximo de tolerancia con respecto al valor exigido en cada caso, tomando muy en cuenta errores humanos o imprecisión de los equipos de los laboratorios actuantes.

**PARRAFO V:** La **SEGUNDA PARTE** debe permitir la realización de inspecciones y auditorías de sus instalaciones y archivos relativos al Programa, productos, procesos de fabricación, distribución y sistemas de aseguramiento de calidad y análisis de laboratorio cada vez que la **PRIMERA PARTE** lo considere pertinente, con o sin aviso previo.

**PARRAFO VI:** Si el resultado de las auditorías y/o resultados de los análisis de laboratorios pertinentes evidencian diferencias con lo pactado en este contrato, la **SEGUNDA PARTE** será notificada por la **PRIMERA PARTE** a través de cartas avisos para que proceda a corregir o solucionar cualquier situación anormal en un plazo establecido por la **PRIMERA PARTE**. Si luego de cumplirse el plazo la **SEGUNDA PARTE** no da respuesta satisfactoria sobre la situación que originó la notificación, la **PRIMERA PARTE** se reserva el derecho de ejecutar las sanciones establecidas en el presente contrato o en su defecto rescindir unilateralmente el presente contrato, sin comprometer en este último caso, a la **PRIMERA PARTE**, de su responsabilidad civil.

**PARRAFO VII:** En el caso de que se produzca cualquier afección Gastrointestinal (intolerancias, indigestiones, reacciones alérgicas y/o enfermedades transmitidas por alimentos ("ETA")), la **SEGUNDA PARTE** será la única responsable ante los afectados en función de los auxilios a realizarse, así como cualesquiera consecuencias ulteriores generadas por estas situaciones, siempre y cuando se demuestre que las mismas son motivadas por el producto, que no cumpla con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos.

**PARRAFO VIII:** La **SEGUNDA PARTE** colaborará con el depósito de los desechos sólidos en los Centros Educativos ocasionados por el uso del producto entregado. Estas suministrarán zafacones o fundas de cincuenta y cinco (55) galones a cada Centro Educativo que abastece, de acuerdo a las necesidades del Centro.

**PARRAFO IX:** El suplidor será notificado al momento de la evaluación de los resultados encontrados, el instituto dejara constancia de los hallazgos de manera documental y al solo recibo del suplidor quedará como prueba suficiente para las medidas que deberá tomar la institución contratante.

**ARTÍCULO 6: PROGRAMA DE SUMINISTRO Y RUTA DE ENTREGA:** La **PRIMERA PARTE** se reserva el derecho de hacer sugerencias o modificaciones al Programa en cualquier momento que lo estime pertinente, y deberá notificar los cambios a la **SEGUNDA PARTE** con tiempo razonable para que la misma realice cualquier cambio necesario en el suministro de **LAS RACIONES** o cualquier otro aspecto que le afecte para el cumplimiento de sus obligaciones según el presente Contrato.



## Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los productos según los Lotes que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

**EI PAN O GALLETA SALADA:** Este producto deberá ser suministrado el día de la semana que corresponda de acuerdo al menú establecido exactamente a las 8:00 am en las tandas matutinas, y a las 2:00 pm en las tandas vespertinas, en una envoltura, que garantice su higiene en la manipulación y la conservación de la calidad del mismo, acompañado de una servilleta de papel de una capa tamaño mínimo 13" x 7". Si el producto está empacado individualmente no requiere de la entrega de servilleta. En el envase deberá estar estampada la fecha de elaboración y vencimiento y la rotulación respectiva según normativa vigente.

**PARRAFO:** La distribución de la Galleta Salada queda a prerrogativa del INSTITUTO.

La **GALLETA DULCE:** Este producto deberá ser suministrado el día de la semana que corresponda de acuerdo al menú establecido, exactamente a las 8:00 am en las tandas matutinas, y a las 2:00 pm en las tandas vespertinas, en un envase de cartón o plástico debidamente cubierta con envoltura individual y transparente y acompañado de sus respectivas servilletas. En el envase deberá estar estampada la fecha de elaboración y vencimiento y la rotulación respectiva según normativa vigente.

**ARTÍCULO 10: VALOR DEL CONTRATO:** LAS PARTES convienen que el VALOR a pagar por EL CUMPLIMIENTO del objeto de este Contrato asciende a la suma total de SIETE MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL TRES PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$7,537,003.60). Dicho valor es el resultado de la multiplicación de 7,252 raciones de PAN con un precio unitario de CUATRO PESOS DOMINICANOS CON 25/100 (RD\$4.25) por la cantidad de ciento veinte (120) días de escolaridad para un valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$3,698,520.00) y 7,252 raciones de GALLETAS DULCES con un precio unitario de SEIS PESOS DOMINICANOS CON 70/100 (RD\$6.70) por la cantidad de setenta y nueve (79) días de escolaridad para un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$3,838,483.60); para un total general de OCHO MILLONES DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA PESOS DOMINICANOS CON 65/100 (RD\$8,227,930.65), con ITBIS incluido.

Estos precios incluyen que los productos serán empacados en fundas de no más de 20 unidades. Cada unidad a su vez deberá estar en envases plásticos individuales o en su defecto incluir una servilleta por unidad.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil a los fines de este contrato para el suministro de las raciones alimenticias sólidas (pan y galletas) para el Programa De Alimentación Escolar, modalidad Urbano Marginal, establece UN PRECIO ÚNICO O ESTÁNDAR para los productos; **unidad de Pan RD\$4.25 y unidad de Galleta Dulce RD\$6.70.**

Los precios únicos establecidos para la elaboración de Pan y Galleta Dulce No Tienen incluido el Impuesto a las Transferencias de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS).

**PÁRRAFO I:** La Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión en febrero 2018, del precio de los productos adjudicados, para lo cual tomará en cuenta el comportamiento de la inflación de los últimos 6 meses del año anterior (junio-diciembre 2017), reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; siempre que no afecte la estabilidad económica del contrato.

**PARRAFO II:** Las partes convienen que no se hará desembolso alguno del producto que haya sido rechazado por no cumplir con las estipulaciones establecidas en el Artículo cuatro (4) de este contrato.

El INABIE, hará los desembolsos en la medida en que la **SEGUNDA PARTE** realice la entrega de los productos requeridos, y conforme a la forma de pago establecida más adelante. El presupuesto del presente contrato no genera obligación de pago de su totalidad por parte del INABIE, siendo éste meramente indicativo y procediendo la obligación de pago exclusivamente en atención a las unidades efectivamente suministradas en condiciones óptimas y aceptadas conformes.

**ARTÍCULO 11: FORMA DE PAGO:** El veinte por ciento (20%) del total del contrato, que asciende a la cantidad de **UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 13/100 (RD\$1,645,586.13)**, el mismo se realizarán en un plazo aproximadamente de 45 a 60 días, a partir de la certificación formal del presente Contrato en la Contraloría General de la República Dominicana y contra presentación de una Garantía Bancaria de Buen Uso del Anticipo acogiéndose a lo establecido en la ley No 488-8, sobre MIPYMES. Este anticipo será amortizado (compensado) a razón del 20% de las facturas recibidas conforme, hasta completar el total anticipado. Para fines de este pago, el suplidor deberá presentar una factura con Numero de Comprobante Fiscal (NCF) Gubernamental, transparentando el ITBIS (si procede).

Este contrato será pagado luego de realizada la recepción satisfactoria de los productos, según cronograma de entrega; contra presentación de facturas, debidamente soportadas por los conduce sellados y firmados por el Suplidor como por el Director del Centro Educativo o la persona designada. La factura deberá ser emitida a nombre del INABIE y contener (NCF) Gubernamental, transparentando el ITBIS (si procede), además el suplidor deberá emitir Nota de Crédito con NCF amortizando el anticipo citado en el Art.11. Completando así el pago del 80% restante que asciende a la cantidad de SEIS MILLONES QUINIENTOS OCHENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS DOMINICANOS CON 52/100 (RD\$6,582,344.52).

Los pagos serán realizados de acuerdo a las políticas de pago establecidas por el Gobierno Central.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil hará los pagos vía libramientos a los suplidores aproximadamente a los 60 días después de entregada la factura por parte de este, según se establecerá en el contrato y luego de comprobar la validez y conformidad de los documentos sometidos, y siguiendo **los procedimientos y reglamentos de ley que se establecen para el pago a suplidores del Estado.**

**ARTÍCULO 12: GARANTÍA O PÓLIZA BANCARIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** El suplidor deberá presentar una Póliza de Seguro de Fiel cumplimiento del Contrato a favor de la Entidad Contratante por un uno (1%) por ciento del monto total del valor del contrato, que asciende a la cantidad de **OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 31/100 (RD\$82,279.31).**



El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil se compromete a liberar la Garantía o Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato cuando EL SUPLIDOR o PROVEEDOR termine la contratación de servicio a satisfacción del INSTITUTO y presente los siguientes documentos:

- Certificado de Descargo de la Ministerio de Trabajo
- Pago de Liquidación de todos los compromisos de la Seguridad Social
- Certificación de la DGII sobre pago de impuestos



**PARRAFO I.** Dicha Garantía o póliza responderá de los daños y perjuicios que se produzcan al INSTITUTO en caso de incumplimiento, quien determinará en todo caso la ejecución de la Póliza, independientemente del resto de acciones que legalmente procedan.

**PARRAFO II:** Las partes convienen que no se hará desembolso alguno del producto que haya sido rechazado por no cumplir con las estipulaciones establecidas en el Artículo Cuarto (4) de este contrato.

**EL SUPLIDOR** deberá entregar a la oficina del INABIE la factura correspondiente anexando los conduce de recepción; los cuales a su vez deberán estar debidamente firmados por la persona responsable de la recepción, debidamente avalada por el informe.

**ARTÍCULO 13: CONDICIONES DE PRESENTACIÓN DE LA FACTURA Y LOS CONDUCE:** El suplidor deberá entregar a la oficina del INABIE que le corresponda en horario de 8:00 am a 4:00 pm, a más tardar el día 5 del mes subsiguiente a la ejecución o distribución, las facturas para fines de pagos, donde se le asignara un código, según orden y fecha de recepción, el cual servirá de referencia a los fines de controlar el orden de los pagos.

**PARRAFO I:** Requisitos Mínimos de los Conduces y Facturas:

a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo tales como nombre, director, teléfono, dirección, provincia o municipio, regional o distrito.

b) Al realizar la entrega de productos al centro educativo, el suplidor deberá enviar los conduce en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.

c) Los conduce deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la empresa como por el centro educativo donde corresponde la entrega y deberá contener la descripción y cantidad de los productos entregados, no deberá contener borrones, tachaduras o sobre escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello denominado "Observaciones" y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y hora de recepción.

d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre y RNC del cliente, Número de NCF Gubernamental, número del contrato, la numeración de los conduce y la cantidad de estos; deberá hacer constar nombre de los productos, cantidades, precio unitario y total, debidamente firmada y sellada por la empresa, sin contener borrones, tachaduras o sobre escrituras.

e) Se deberá anexar al expediente presentado al INABIE para fines de pago, copia de los comprobantes de pago a la DGII y TSS, donde conste que el suplidor está al día en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y seguridad social, también deberá anexar copia del Registro de Proveedor del Estado actualizado y copia de la certificación de su contrato.

f) Los conduce deben estar debidamente numerados y referenciados (impresos, no manuscritos).

g) Los conduces no deberán repetirse.

h) La cantidad de conduces deberá hacerse constar en la factura (desde su inicio hasta donde finalizan).

l) Deberá anexarse relación de conduce por centro educativo.

j) Además debe anexarse la relación general de conduces, la cual deberá ser igual a total de las relaciones facturadas.



**PARRAFO II:** Las partes convienen que no se hará desembolso alguno, del producto que haya sido rechazado por no cumplir con las estipulaciones establecidas en el Artículo Cuarto de este contrato

**ARTÍCULO 14: TIEMPO DE VIGENCIA:** La vigencia del Contrato será de **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO (248)** días del año escolar 2017-2018, a partir del **LUNES, 21 de AGOSTO** del año **2017**; hasta el **JUEVES, 31 de AGOSTO** del año **2018**, o hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, formulado en base al calendario escolar establecido por el Ministerio de Educación, el cual formará parte integral y vinculante del mismo

**ARTÍCULO 15: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: EL SUPLIDOR** está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante. **EL SUPLIDOR** ejecutará el presente Contrato conforme a las actividades descritas en los anexos.

Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del **SUPLIDOR**, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

**EL SUPLIDOR** es el único responsable ante la Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas. **EL SUPLIDOR** responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

**ARTÍCULO 16: INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Según el Artículo 128 del Reglamento 543-12, se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE
- b. La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- c. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- d. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.
- e. El incumplimiento a cualquier aspecto contenido en el artículo seis (6) de este contrato

Incumplimiento con los Parámetros físico-químicos o microbiológicos establecidos:

- a. La primera vez de la ocurrencia, la **PRIMERA PARTE** amonestará por escrito al Contratista luego de entregado el informe de incumplimiento, la segunda vez de ocurrencia, la **PRIMERA PARTE** amonestará por escrito al Contratista y se le suspenderá el contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.

- b. Este contrato conllevará para las dos primeras ocurrencias amonestaciones por escrito y suspensión del contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- c. Entrega de raciones en condiciones no deseadas (rotas, quebradas, sucias, fecha de vencimiento expirada, con objetos extraños, entre otros), conforme al Artículo Quinto (5) de este contrato, acarrea para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista, suspensión del contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia y rechazo por parte del receptor autorizado del centro educativo afectado. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- d. La no entrega total o parcial de las raciones contratadas y fuera de los horarios establecidos, salvo las circunstancias consideradas de fuerza mayor establecidas en el Contrato entre la **PRIMERA PARTE** y la **SEGUNDA PARTE**, conllevará para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista, y suspensión del contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia, deducción de los pagos a realizar de las raciones no servidas. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- e. Daños causados a terceros como consecuencia de las actividades del Contrato y sin perjuicio de las obligaciones que la Ley impone a la **SEGUNDA PARTE**, serán asumidos por ésta consecuente con su responsabilidad civil y penal.

**ARTÍCULO 17: EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO:** El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

**PARRAFO I:** En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

**PARRAFO II:** Queda claramente establecido que en la ejecución del presente contrato, la **SEGUNDA PARTE** compromete su responsabilidad civil y penal frente a terceros y la primera parte por los daños que puedan ocasionarse en el consumo de productos que no cumplan con los requerimientos expresados en el Artículo Cuarto (4) de este contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

**ARTÍCULO 18: SANCIONES:** La **PRIMERA PARTE** podrá aplicar a la **SEGUNDA PARTE** sanciones por incumplimiento de las obligaciones contractuales; las circunstancias en que se le aplicarán sanciones dependerán de la gravedad de la falta cometida. Las sanciones serán aplicadas mediante amonestaciones, y rescisión del contrato.

Las sanciones serán aplicadas mediante amonestaciones y rescisión del contrato.

Las sanciones serán aplicadas en orden de procedencia mediante: amonestaciones (verbales y escritas), suspensión del contrato (el tiempo que considere el Centro) y rescisión definitiva del contrato.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento a los efectos de cubrir la totalidad del monto establecido en la misma, someter la cuestión al mecanismo de resolución de conflictos previsto en el Contrato o iniciar las acciones legales pertinentes.

En términos generales las sanciones se aplicarán de acuerdo al nivel de incumplimiento, la gravedad, frecuencia de ocurrencia y persistencia de las faltas respecto de los niveles de exigencias.

**ARTÍCULO 19: FUERZA MAYOR:** Se considera cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

Las causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito especificadas anteriormente no incluyen:

- a) Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una parte.
- b) Cualquier evento que una de las partes pudo haber tomado en cuenta al momento de la firma o de la ejecución de este Contrato para evitar incumplimiento de sus obligaciones.
- c) La falla de una parte involucrada en el presente Contrato, que le impida cumplir cualquiera de sus obligaciones, no será considerada como incumplimiento, siempre y cuando éste surja de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito y la parte afectada haya tomado todas las precauciones razonables, con el debido esmero y cuidado, siempre con el objetivo de cumplir con los términos y condiciones establecidos en este Contrato.



**PARRAFO I:** Si por una causa de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, la **SEGUNDA PARTE** no cumple con el cronograma de entrega, la **PRIMERA PARTE** extenderá el Contrato por un tiempo igual al período en el cual la **SEGUNDA PARTE** no pudo cumplir, debido únicamente a esta causa. Si la **SEGUNDA PARTE** dejara de presentar tal reclamación o de dar el aviso requerido dentro del período especificado, se considerará como que ha renunciado a su derecho en relación a la ocurrencia de la Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**PARRAFO II:** En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevista o de fuerza mayor, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al **SUPLIDOR** mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, antes de las 11:30 a.m. (tanda matutina) y de las 5:30 p.m. (tanda vespertina) del día que precede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte (20) horas antes del inicio de la próxima entrega de las raciones del Desayuno Escolar, a los fines de que el **SUPLIDOR** se abstenga de producir y transportar el producto al Centro Educativo el día siguiente. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional deberán notificar al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la causa que originó la suspensión.

**Medidas a Tomar por las Partes en caso de Fuerza Mayor:**

- a. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá tomar las medidas razonables para suprimir la inhabilidad de la otra Parte en cumplir con sus obligaciones.
- b. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinte (20) horas y por escrito a la otra parte la ocurrencia del evento, indicando su naturaleza y causa. De igual manera deberá notificar por escrito a la otra parte la restauración de las condiciones normales tan pronto se resuelva la situación de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.
- c. Las partes adoptarán todas las medidas posibles para reducir las consecuencias adversas de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

Ni la **PRIMERA PARTE** ni la **SEGUNDA PARTE** serán responsables de cualquier incumplimiento de El Contrato si su ejecución ha sido demorada, impedida, obstaculizada o frustrada por causas demostrada de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**ARTÍCULO 20: SUBCONTRATOS:** En ningún caso el Proveedor podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

En caso de que el INABIE verifique que el Proveedor ha realizado una subcontratación sin su autorización tendrá la facultad de dar por **concluido el contrato**, en virtud de que esto supone un incumplimiento a las disposiciones establecidas anteriormente. De manera que serán aplicados los mismos "Efectos del incumplimiento" indicados en el Numeral 5.1.6 del presente Pliego de Condiciones.



a) Si **EL SUPLIDOR** subcontratara parcial o totalmente los servicios para los cuales ha sido contratado por **EL INSTITUTO** bajo las disposiciones de este contrato, **EL SUPLIDOR** continuará siendo el responsable ante **EL INSTITUTO**.

b) Cualquier acuerdo entre **EL SUPLIDOR** y un subcontratista no eximirá al **EL SUPLIDOR** de cumplir con sus obligaciones bajo el presente acuerdo; por lo que **EL MISMO** se mantendrá en todo momento responsable frente a **EL INSTITUTO** por los Servicios realizados por el mismo o sus subcontratistas. **EL SUPLIDOR** velará que los contratos a ser suscritos con sus subcontratistas contengan previsiones que estén en absoluta conformidad con las condiciones establecidas en virtud del presente Contrato y se compromete a responder ante **EL INSTITUTO** por cualquier incumplimiento o falta de su subcontratista.

Handwritten initials in blue ink.

c) Queda expresamente convenido entre **LAS PARTES** que las relaciones que se derivan del presente Contrato serán exclusivamente entre **EL INSTITUTO** y **EL SUPLIDOR**, por lo que nada en el presente acuerdo constituirá un vínculo contractual o de cualquier otra naturaleza, entre **INSTITUTO**, los empleados del **SUPLIDOR**, los subcontratistas, o los empleados de estos últimos.

**ARTÍCULO 21: MODIFICACIONES DEL CONTRATO:** Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente Contrato deberá hacerse por mutuo acuerdo entre **LAS PARTES**, por escrito, mediante enmiendas numeradas cronológicamente y la fecha de vigencia de cada una se contará a partir de la fecha de aprobación realizada por **EI INABIE**.

**ARTÍCULO 22: RESCISIÓN DEL CONTRATO:** La **PRIMERA PARTE** podrá rescindir el presente Contrato unilateralmente en caso de falta contempladas en los artículos referentes a incumplimiento o faltas graves comprobadas y no contempladas en el presente contrato., y siempre que la misma no sea originada por acontecimientos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**ARTÍCULO 23: NULIDAD DEL CONTRATO:** La violación del régimen de prohibiciones establecido en el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada, y a su reglamento de aplicación número 543-12, originará la nulidad absoluta del Contrato, sin perjuicio de otra acción que decida interponer **EI INABIE**.

Handwritten signature in blue ink.

La división del presente Contrato, con el fin de evadir las obligaciones de la Ley 340-06, y de las normas complementarias que se dicten en el marco del mismo, será causa de nulidad del mismo.

**ARTÍCULO 24: RECLAMOS, IMPUGNACIONES Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** **LAS PARTES** se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieren surgir con relación al desarrollo del presente contrato y su interpretación.

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este Contrato o relativo al mismo, su incumplimiento, su interpretación, su resolución o nulidad, no resueltos mediante el Artículo 67 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, será sometido al Tribunal Contencioso, Tributario, Administrativo, instituido mediante la Ley No. 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del dos mil siete (2007). De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

**ARTÍCULO 25: CONFLICTO Y ARREGLO DE INTERESES: LAS PARTES** se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieran surgir con relación al desarrollo del presente Contrato y su interpretación.

**ARTÍCULO 26: ARBITRAJE:** Si en la ejecución de los compromisos asumidos por **LAS PARTES** en el presente contrato, surgieren ciertas irregularidades en la interpretación e incumplimiento de los mismos, **LAS PARTES** de común acuerdo podrán recurrir al Arbitraje conforme a las normas que rigen esta materia y en caso contrario se acogerán a las normas del Derecho Común vigentes en la República Dominicana.

**ARTÍCULO 27: PRORROGA AL CONTRATO:** Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de alimentación escolar y de la variación de la cantidad de raciones, las partes acuerdan expresamente que en virtud del presente contrato solo podrá ser modificado y prorrogado por escrito y por mutuo acuerdo de las partes. En constancia de cualquiera de las determinaciones que durante su desarrollo se adopte, se levantará y suscribirá un acta en la que se establecerán los acuerdos adicionales a que se llegue y las causas que motiven los mismos.

**ARTÍCULO 28: FINALIZACIÓN DEL CONTRATO:** El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- a) Incumplimiento del **SUPLIDOR**.
- b) Por la Rescisión establecida por alguna de las partes
- c) Incursión sobrevenida del **SUPLIDOR** en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

**ARTÍCULO 29: CONFIDENCIALIDAD:**

- a) **EL SUPLIDOR** acuerda que cualquier información que reciba relativa a asuntos comerciales, técnicos, financieros u operacionales de **EL INSTITUTO** en virtud del presente contrato, no podrá ser revelada a otras personas físicas, jurídicas y será tratada de la siguiente forma:
  - 1. Toda información confidencial es y seguirá siendo propiedad exclusiva de **EL INSTITUTO**.
  - 2. El acceso a la información confidencial se limita a empleados autorizados que tengan necesidad de familiarizarse con dicha información para poder prestar los servicios por este medio contratados.
- b) **LA SEGUNDA PARTE** mantendrá dicha información bajo confidencialidad y utilizará el mismo nivel de cuidado para impedir la divulgación o el uso no autorizado de la información confidencial obtenida, de la misma forma que lo hace para proteger su información confidencial de la misma índole.
- c) Por un período de tres (3) años posterior a cualquier divulgación por parte de **EL INSTITUTO**, no copiará, publicará ni dará a conocer dicha información a terceros ni autorizará a otros para que copien, publiquen o divulguen información confidencial a terceros sin el previo consentimiento por escrito de **EL INSTITUTO**.

**ARTÍCULO 30: INTERPRETACIÓN DE CONTRATO:** El significado e interpretación de los términos y condiciones del presente Contrato se hará al amparo de las leyes de la República Dominicana.

**ARTÍCULO 31: LEGISLACIÓN APLICABLE: LAS PARTES** acuerdan que la ejecución del presente contrato se hará de conformidad con las leyes vigentes en la República Dominicana.

**ARTÍCULO 32: IDIOMA OFICIAL:** El presente contrato ha sido redactado en español, que será el idioma de control para todos los asuntos relacionados con el significado e interpretación de los términos y condiciones del presente contrato.

**ARTÍCULO 33: TÍTULOS:** Los títulos no limitarán, alterarán o modificarán el significado de este Contrato.

**ARTÍCULO 34: ELECCIÓN DE DOMICILIO:** Para todos los fines y consecuencias del presente Contrato, LAS PARTES eligen domicilio en las direcciones que figuran en la parte introductora del mismo, en el cual recibirán válidamente todo tipo de correspondencia o notificación relativa al presente Contrato, su ejecución y terminación.

**ARTÍCULO 35: ACUERDO INTEGRAL:** El presente Contrato y sus anexos contienen todas las estipulaciones y acuerdos convenidos entre LAS PARTES. En caso de ambigüedad, duda o desacuerdo sobre la interpretación del mismo y sus documentos anexos, prevalecerá su redacción. Asimismo se establece que si alguna de las disposiciones de este Contrato se declarara inválida, las demás no serán afectadas y permanecerán plenamente vigentes.

**HECHO Y FIRMADO** en Tres (3) originales de un mismo tenor, uno para cada una de LAS PARTES, y el otro para los fines correspondientes, en la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los **VEINTISIETE (27)** días del mes de **SEPTIEMBRE** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**.

POR EL SUPLIDOR:



PANADERIA & REPOSTERIA BINGO, S.R.L.  
DOMINGO ALBERTO RODRIGUEZ GENAO

POR EL INSTITUTO:

RENE ARTURO JAQUEZ GIL

Yo, Dra. Teresa María del Rosario Notario Público de los del Número del Distrito Nacional, Matrícula No. 3284 CERTIFICO Y DOY FE: Que las firmas que anteceden fueron puestas libre y voluntariamente por los señores: **RENE ARTURO JAQUEZ GIL** y **DOMINGO ALBERTO RODRIGUEZ GENAO**, generales que constan, quienes me han declarado que son las firmas que acostumbran usar en todos los actos de sus vidas, tanto públicas como privadas por lo que debe dárseles entera fe y crédito. En la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los **VEINTISIETE (27)** días del mes de **SEPTIEMBRE** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**.

Abogado Notario

